

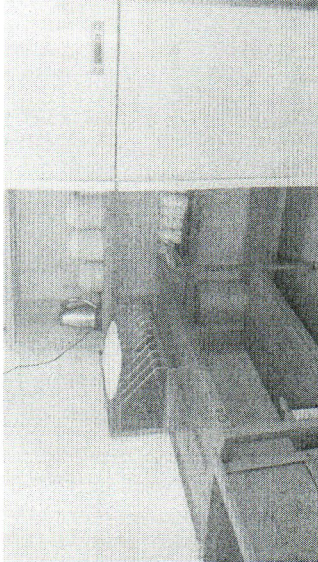
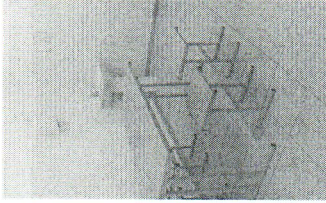
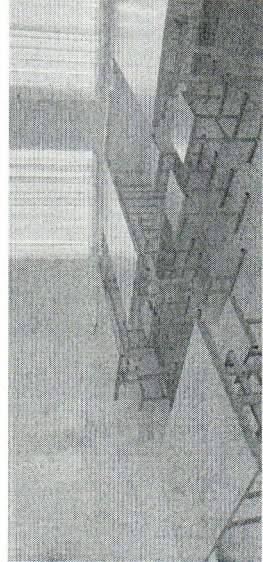
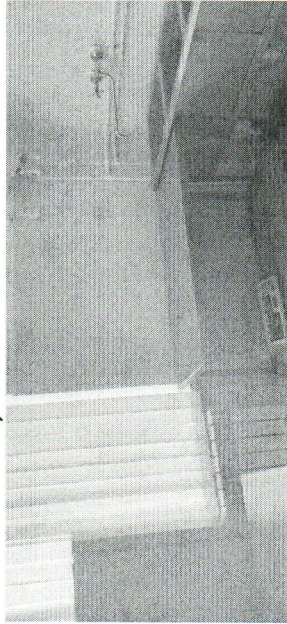
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ «ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» № 15 с. ПОДГОРНОЕ



Паспорт пищеблока

2.09.2024г.



Ответственный за пищеблок:

Таштамирова Марият Абулкасумовна

2024-2025 учебный год

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа №15»*

Адрес Ставропольский край, Андроповский район, село Подгорное, улица Цветочная 26
Телефон 88655655409
Электронный адрес: androp_15@mail.ru
Расчетная вместимость школы 90
Фактически детей: 19

Ответственный за пищеблок	Таштамирова Мариэт Абулкасумовна
Площадь кабинета в м ²	27,3
Число посадочных мест	16

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

1.	Столовая, работающая на сырье	нет	Да/ Нет
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	да	
5.	Помещение для приема пищи	да	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

2. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания
наименование организации МБОУ СОШ № 14 им. Ф.Г. Буклова Ставропольский край, Андроповский р-н, с. Курсавка, ул. Братская
юридический адрес организации Ставропольский край, Андроповский р-н, с. Курсавка, ул. Братская
санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	<p>Водоснабжение</p> <ul style="list-style-type: none"> - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие. 	централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	нет
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
4.	<p>Отопление</p> <ul style="list-style-type: none"> - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр. 	Собственная котельная
5.	<p>Водоотведение</p> <ul style="list-style-type: none"> - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие. 	централизованное
6.	Вентиляция (механическая)	да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

	Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1. Специализированный транспорт школы	-	-
2. Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	-	-
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	-	-
4. Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	-	-
5. Специализированный транспорт отсутствует	-	-

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	4				
		Стулья	16				
Линия раздачи		Раковины для мытья рук	1				
		Рукосушители ит.д.	1				
		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-блюд	0				
		Мармит для столовых приборов и подносов	0				
		Прилавок нейтральный					
		Другое	0				
		Плита 4-х конф.	0				
		Плита 4-х конф.с духов.	0				
		Котел пищеварочный	0				
Горячий цех		Сковорода	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		Пароконвектомат	0				
		Водоумягчитель	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		УКМ	0				
		или МПР-350-М	0				
		Столы производственные	2				
		Тестомес	0				
		Весы электронные	1				
		Холодильник для проб	1				
		Миксер 10-20л	0				
		Тележка сервировочная	0				
		Тележка для сбора	0				

Цех для мытья посуды	инвентаря							
	Стол для сбора отходов	0						
	Стол предмоечный	0						
	Посудомоечная машина	0						
	Стол раздагочный	1						
	Водоумягчитель	0						
	Зонт вентиляционный	0						
	Стеллажи или полки для сушки посуды	0						
	Стеллажи или полки для хранения посуды	1						
	Ванна моечная 2-х секц.	0						
	Ванна моечная 3-х секц.	0						
	Шкаф для уборочного инвентаря	1						
	Водонагреватель проточный	(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственно их количеству)	Не менее 1					
Контейнер для хранения и транспортировки овощей		0						
Склад для хранения овощей	Стеллажи	0						
	Подтоварники	0						
	Стеллажи	0						
	Подтоварники	0						
Склад для сыпучих продуктов	Шкаф холодильный для хранения молочных	1						

		продуктов					
Загрузочная продукция		Подтоварник	0				
		Весы товарные электронные	1				
Складские помещения отсутствуют							

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока	2 кв	2 кв
Гардеробная персонала	0	0
Душевые для сотрудников пищеблока	0	0
Стирка спец. одежды / где, кем, что для этого имеется	0	0

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	0	0	0	0	0
Рабочих кухни/помощники повара	0				
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы	0	0		0	да

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения МБОУ ООШ № 15	да	1
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет	0

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем МБОУ ООШ №15 с предварительным накрытием (кол-во детей) кем _____ подсобным рабочим (16) через раздачу (кол-во детей)

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт (202~~4~~-202⁵ годы)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	Да
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	Да, приказ №58 ОД от 02.09.2024
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Да
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	Да, приказ №59-ОД от 02.08.2024
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	Да
8	График питания в школьной столовой	Да
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Да
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	Да
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора циклического меню	
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
14	ДРУГОЕ	

11. Финансирование организации питания

Стоимость: завтрак	завтрак	104,07
	обед	0
	полдника	0
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:	0
	1 -4 класс	0
	5-11 класс	0
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:	
	1 -4 класс	
	5-11 класс	
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	
	1-4 класс	
	5-11 класс	

12. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

13. Лабораторный контроль:

	2023 г		2024 г.		2024 г. 2025 г. 2026 г. 2027 г. 2028 г.	
	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам
1.	1	0	1	0	1	0
Питьевая вода из разводящей сети						
-по санитарно-химическим показателям	1	0	1	0	1	0
-по микробиологическим показателям	1	0	1	0	1	0
2.	1	0	1	0	1	0
Готовые блюда						
-по санитарно-химическим показателям	1	0	1	0	1	0
-по микробиологическим показателям	1	0	1	0	1	0
-на калорийность и полноту вложения	1	0	1	0	1	0
-на вложение витамина «С»	1	0	1	0	1	0
3.	1	0	1	0	1	0
Смывы						
-на наличие кишечной палочки	1	0	1	0	1	0
-на стафилококк	1	0	1	0	1	0
-на патогенную флору	1	0	1	0	1	0
-на яйца гельминтов	1	0	1	0	1	0